



ГРИБЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

ГРИБЫ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ – так называется папочка с фотографиями к этому рецепту у меня на компьютере.

Но как же назвать его, чтобы передать весь калейдоскоп вкусов этого блюда?

Грибы в сливочно-чесночном соусе с белым вином, вялеными томатами, пармезаном, шпинатом и цветной капустой.

Кстати, я никогда не выливаю масло, в котором продаются вяленые томаты, использую его как заправку в салаты и добавляю в разные блюда.

Видео приготовления в сторис у меня в инстаграмм, сохраню в хайлайтс.

Вместо цветной капусты можете приготовить рис или пасту. Подавайте как закуску или как основное блюдо.

Понадобится:

- грибы среднего размера – 10-15 штук
- лук – 1/2
- чеснок – 3 зубчика
- вяленые томаты – 50 граммов
- масло от вяленых томатов – 2 столовые ложки
- белое вино – 150 миллилитров
- сливки – 150 миллилитров
- шпинат – 1 пучок
- цветная капуста – 200 граммов
- оливковое масло – 40 миллилитров

масло гхи – 30 граммов
соль по вкусу
микрозелень для подачи

Приготовление:

Лук мелко нашинкуй, чеснок очисти и порежь на слайсы, грибы и шпинат помой и высуши, вяленые томаты нарежь длинными полосками.

Разогрей сковороду и растопи в ней масло. Обжарь лу, затем добавь чеснок, затем вяленые томаты и масло от вяленых томатов. Обжаривай помешивая несколько минут.

Добавь грибы целиком и обжаривай еще 4 минуты.

Влей вино и дай ему полностью выкипеть.

Влей сливки, доведи до кипения, добавь шпинат и пармезан, уменьши огонь и готовь 8-10 минут.

В конце посоли, перемешай и дай настояться под крышкой.

Капусту разбери на мелкие соцветия и обжарь на оливковом масле сначала на большом огне помешивая, затем под крышкой на маленьком огне 5-7 минут. Посоли капусту в конце.